

Explora el potencial de la teva idea al Food & Health Entrepreneurship Program



25.06.2014 **La facultat** - El workshop, que se celebrarà del 13 al 17 d'octubre de 2014, està dissenyat per a estudiants de màster, de doctorat i post-doctorat i investigadors de l'àmbit de l'alimentació que volen explorar el potencial de la seva idea en el context del mercat, preparar-se per entrar al món industrial o fer els primer passos per crear la seva empresa.

El Food & Health Entrepreneurship Program té per objectiu prioritari aconseguir que la investigació que es realitza a la universitat no resti a l'àmbit purament acadèmic, si no que es traslladi al mercat de la mà dels investigadors que han ideat i desenvolupat els projectes. Els participants del workshop, limitat a un màxim de 40 persones durant 5 dies treballaran sobre el seu propi projecte que desenvoluparan a través de seminaris, sessions de mentoratge i exercicis pràctics amb un enfocament de mercat.

El curs està dirigit especialment a estudiants de màster, doctorands, postdoctorats i investigadors de l'àmbit agroalimentari. La comunitat de la UAB (estudiants i investigadors) poden beneficiar-se dels preus de matrícula especialment reduïts.

De la mà d'experts internacionals com Pegram Harrison, professor d'emprenedoria de Saïd Business School de la Oxford University, els participants podran desenvolupar un primer pla de negoci de la seva recerca que presentaran a les sessions de mentorització als experts de les empreses patrocinadores i també a inversors de xarxes de business angels i altres emprenedors que els ajudaran a millorar-ho.

L'esdeveniment està organitzat conjuntament entre el Parc de Recerca UAB (PRUAB) i la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), amb el patrocini d'empreses com Pepsico.

L'any passat va ser la primera vegada que es celebrava a Europa aquest prestigiós programa, desenvolupat per la Universitat California Davis des del 2006. La primera edició del Food & Health Entrepreneurship Program va reunir una vintena d'investigadors de diversos països com Itàlia, Regne Unit, Dinamarca o Finlàndia, que van desenvolupar projectes que tenien una aplicació pràctica per a la indústria alimentària i, que al seu torn, buscaven incidir positivament en la salut de les persones. Per exemple, la creació d'aliments capaços de prevenir la neurodegeneració i altres malalties, tècniques per millorar la conservació dels aliments frescos, packaging que eviten el desenvolupament de bacteris en els plats preparats o avenços en els productes per a celíacs, entre altres projectes.

Les inscripcions estaran obertes fins al 15 de setembre de 2014.